Nos Entrées

* Sélection Végétarienne

Apiacée d'automne
Velouté de panais à l'ail confit, crème citronnée
Graines de courge torréfiées
12 €

L'effet bœuf
Gravelax de bœuf Français
Noisette caramélisées, espuma de lait ribot
16 €

Terre, mer et sous-bois
Mousseline de cucurbitacée, moule, chorizo, girolles, siphons mariniers

15 €



Nos Plats

* Sélection Végétarienne

Le terroir

Soupe au pistou

18 €

La tradition

Blanquette de veau revisitée

25 €

Truite d'eaux claires

Pavé de truite de la Sorgue, pesto d'épinard

Juste rôtis à l'huile d'olive et fleur de sel

Légumes de saison en cuisson douce

25 €

Beau Pourceau

Filet mignon de porc basse température sauce aux champignons

22 €

La Côte de Cochon du Ventoux,

400 g de pur Duroc ! jus réduit et corsé

34€



Nos Desserts

* Sélection Végétarienne

Classique

d'un Tiramisu praliné, à un dessert à l'assiette

11 €

---

* Sélection Végétarienne

Agrume & gourmandise

Tarte au citron meringuée déstructurée

12 €

---

* Sélection Végétarienne

Castagne sur la place des châtaignes

Crumble cacao, crème de châtaigne, confit d'orange, glace miel

12 €



Nos Fromages

L'assortiment de fromage de nos régions.
Individuel

Vache, brebis, chèvre

15 €

L'assortiment de fromage de nos régions.
À partager

Vache, brebis, chèvre

18 €



La Sélection de Bières du Coin

33 cl

Bière Blonde d'Avignon – Bière des Gueux des champs **6.00 €**
Recette de l'ancienne Belgique bourguignonne, micro-brasserie.
Faiblement alcoolisée légèrement amère et fruitée, elle rappellera les parfums de la Provence et les bords de la Méditerranée.

Bière Rouge ou Blonde Camarguaise, la bière des Gardians **6,50 €**
Née d'un groupe d'amis passionnés par la riziculture en Camargue.
La bière des Gardians dévoile une nouvelle facette du riz IGP produit en Camargue.
Riz rouge pour la rousse et riz blanc pour une blonde aux saveurs douces légères.

Bière Blonde IPA, Blanche Petit Epeautre de Sault BIO - Agora **7,50 €**
Agora signifie « édifice ancien regroupant la citoyenneté » en grecque.
Naît d'un groupe de passionnés de breuvages fermentés à Carpentras en 2017.
Des bières biologique utilisant des matières premières made in Provence.

Bière Blonde du Ventoux BIO de Carpentras **6,50 €**
Prenez de l'altitude avec ces bières au brassage en multi-palier.
Extraction de sucres et enzymes.
Affinage à basse température en cuve pendant trois semaines.

Bière Blonde du Luberon BIO **6,50 €**
Créée par un vigneron, ancien propriétaire du château de Val Joanis (AOP Luberon).
La Brasserie Artisanale du Luberon puise une partie de son inspiration dans le terroir viticole régional,
avec ses recettes hybrides vin et bière.
Houblon cultivé sur le domaine.

La Sélection de Vins Blancs

	50 cl	75 cl
Domaine Mas Sainte Berthe – I.G.P. Les Baux de Provence	20 €	XX

Cuvée Tradition - BIO
Cépages : grenache blanc, sauvignon blanc, rolle et ugni-blanc. Robe : vert pâle et brillant.
Vin complexe au bon équilibre à dominance fruité et sec.

Domaine Beaujeu - I.G.P. Terre de Camargue	19 €	31€

Cuvée l'Authentique – BIO

Robe aux reflets verts francs, nez aux de fleurs blanches dominent.

Petite touche acidulée bouche d'une belle longueur aromatique florales, c'est un vin équilibré et élégant

Domaine Vindemio – Vin de France	XX	27 €

Cuvée Mio blanc - BIO
Cépages : clairette, grenache blanc et viognier. Robe : jaune pâle. Vin minéral, floral, sec et fruité aux notes de fruits jaunes.

Domaine La Lôyane - A.O.C. Côte-du-Rhône	XX	28 €

Cuvée Bonheur - BIO
Cépages : viognier, grenache blanc et roussanne. Robe : or vert.
Vin sec, floral, boisé et fruité. Bel équilibre entre les arômes de sureau, pêches blanches, amandes et citrons.

Domaine Via Caritatis, Abbaye Ste Madeleine du Barroux	XX	37 €

Cuvée Vox Blanc– A.O.P. Ventoux
Cépages : Clairette, roussanne, grenache Elevage sur lies fines pendant 6 mois.
Sur leur domaine les moines ont porté leurs méthodes culturales au niveau d'exigence des plus grands vignobles.
Vin aux notes et d'agrumes printaniers, évoluera vers des touches d'amandes grillées.

Sancerre A.O.C. Sancerre	XX	45 €

Cépages : pinot noire et sauvignon blanc. Robe : reflets vert brillant.
Vin minéral, floral, sec et fruité aux arômes de pêches de vigne et acacias.

Domaine de la Côte de l'Ange – A.O.P. Châteauneuf-du-Pape	XX	54 €

Cépages : clairette, roussanne, bourboulenc et grenache blanc. Robe : jaune doré brillant.
Vin élégant, pur, minéral, note de tilleuls.

La Sélection de Vins Rosés

	50 cl	75 cl
Domaine Château de Trinquevedel – A.O.C. Tavel BIO	XX	26 €

Cuvée traditionnelle
Cépages : cinsault, grenache, clairette, syrah, mourvèdre et bourboulenc. Robe : rouge cerise. Vin équilibré, fin, frais et fruité. Arômes d'oranges sanguines, épices et fruits rouges.

Domaine de La Massane - A.O.C. Ventoux BIO	XX	29 €

Cuvée le Rosé - Cépages : grenache, cinsault et syrah. Robe : rosé de Provence. Vin frais, friand et fruité.

Domaine Attilon - I.G.P. Méditerranéen BIO	19€	29 €

Cuvée Allusion - Cépages : caladoc et merlot. Robe : pâle et nuances saumonées. Vin léger, floral et fruité.

Châteaux Romanin – A.O.P Les Baux-de-Provence BIO	XX	34 €

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et counoise.
Son vignoble très caillouteux, composé d'argile, de limon et de calcaire, s'étend au pied des contreforts du massif des Alpilles d'où l'on distingue, au sud, les ruines du château.

La Sélection de Vins Rouges

	50 cl	75 cl
Domaine Beaujeu - I.G.P. Terre de Camargue Cuvée l'Authentique – BIO	19 €	XX

Cépages : Merlot et Caladoc Legé et peu intense, moyennement coloré. Il offre un nez puissant de crème de mûre et cassis, quelques notes salines, reflets du terroir Camarguais

Domaine de La Fourmone A.O.P. Vacqueyras	26 €	XX

Cépages : grenache et syrah. Robe : rubis brillant. Vin élégant, subtil, frais, fruité et persistant. Notes mentholées, fruits frais. Vin du terroir du Cône de la Font des Papes.

Domaine de La Massane - A.O.C. Ventoux Cuvée Indigène - BIO	XX	32 €

Cépages : Carignan (60%) – Grenache (40%)
Robe aux reflets violacés, nez chaleureux et épicé, bouche sur la rondeur.
3 mots le définissent à merveille : Nature – Générosité – Terroir

Domaine de La Ferme Saint Pierre – A.O.C. Ventoux Cuvée Granacha - BIO	XX	26 €

Monocèpage : grenache. Robe : rouge, noire profonde. Vin frais et aromatique.
Bien équilibré, rond, avec une sensation de fraîcheur sur des arômes de fruits sauvages mûrs Et des notes subtiles de cerises.

Domaine des Garriguettes - Côtes du Rhône Cuvée Fadoli - BIO	XX	25 €

Cépages : syrah et mourvèdre
"fadoli" vient de fada : un petit fou attachant, comme ce rouge léger, frais et gourmand.

Domaine de La Ferme Saint Pierre – A.O.C. Ventoux Cuvée Roi Fainéant - BIO	XX	32 €

Cépages : grenache, carignan et syrah. Robe : rouge, noire profonde. Vin emblématique et typique du Ventoux. C'est La cuvée incontournable de Monsieur Paul Vendran à la fois puissant et rond.Notes de sous-bois, de fruits noirs sauvages légèrement animal.

Domaine de la Lôyane – Côtes du Rhône Villages Cuvée Côtes du Rhône Villages - BIO	XX	34 €

Cépages : grenache, mourvèdre et syrah. Robe : rouge sombre reflets violacés.
Vin, très méridional. Des notes de violettes, sous-bois et garrigues. Tanins soyeux et chaleureux.

Domaine des Garriguettes - Côtes du Rhône Cuvée Fontisson - BIO	XX	38 €

Cépages : vieilles vignes de syrah
Nez sur des arômes de fruits noirs mûrs et d'épices. Persistant et harmonieux de la fraîcheur et des tanins fins. Grâce à l'équilibre hydrique naturel du terroir et à l'enracinement des vieilles vignes de Syrah développe : concentration, précision et longueur, sans dureté ni lourdeur.

La Sélection de Vins Rouges

	50 cl	75 cl
Domaine du Bon Remède – A.O.C. Ventoux	XX	34 €

Cuvée Vignes Rousses BIO
Cépages : grenache, carignan. Robe : rouge sombre aux reflets violets.
Vin de caractère puissant et tannique sur des arômes de fruits noirs et notes de balsamiques.

Domaine Via Caritatis – A.O.P. Ventoux XX 42 €
Cuvée Vox Rouge
Cépages : Grenache, syrah, carignan macération de 18 jours sans rafles. Elevage en cuve pendant 12 mois vignoble pontifical d'Urbain V de l'Abbaye du Barroux.
Les moines ont élaboré un vin nuancé sur des notes intenses de fruits rouges. Ample, puissant, rond et charnu, Sa trame tannique se déploie et se prolonge avec jubilation.

– A.O.C. Crozes Hermitage XX 44 €
Cuvée Fleur de Syrahne
Monocèpage : syrah. Robe : grenat et reflets violets. Prestigieux cru.Vin fruité et frais.

Domaine Le Ver Libre – A.O.C. Rasteau XX 42 €
Cépages : Grenache, syrah en conversion BIO
L'étiquette rigolote cache bien son jeu ! mais derrière la beauté des paysages et le sourire des vignerons,
On devine l'énergie et les valeurs de ce petit domaine situé à Rasteau, vin nature vêtu d'une superbe robe avec des arômes de fruits confits bien balancés. C'est un TRES GRAND RASTEAU

Domaine Blachon – A.O.C. Saint-Joseph XX 46 €
Cuvée Saint-Joseph tradition
Monocèpage : syrah. Robe : auburn. Vin aux tanins soyeux, enrobant et gourmand.
Vin de passion et animal. Avec des notes de fruits rouges mûrs.

Domaine de La Cote de l'Ange – A.O.P. Châteauneuf-du-Pape XX 55 €
Cuvée La Tradition - Cépages : Grenache, syrah
Cépages : grenache, cinsault, mourvèdre et syrah. Robe : rubis, soutenue et brillante.
Le Châteauneuf gourmand avec des notes de fruits rouges, cerises, sureaux, thym, romarin, cannelle et chocolat. Vin structuré, vif, frais et fruité.

Domaine selon opportunité du moments A.O.P. Côte Rôtie XX 85 €
Cuvée Côte Rôtie
Vendanges manuelles. Un grand cru septentrional. Vin corsé, boisé, élégant et tannique
Le terroir de Côte-Rôtie se divise en deux zones principales : la Côte brune au nord, avec ses sols riches en fer et en micaschistes, et la Côte blonde au sud, caractérisée par des sols de gneiss et de sables argileux appelés "arzels". Ce contraste de terroirs contribue à la complexité des productions locales.

La Carte des Boissons

Sans Alcool

Jus de fruits BIO et LOCAux	6.50 €
Pomme framboise pétillant	33cl
Pomme, Pèche, Abricot, Tomate	33cl

Sirops 5cl
BIO ou de Ceuillette LOCALE 3.50 €

Ice tea pêche 33cl	4,50 €
Schweppes tonic 33cl	4,50 €
Coca-cola 33cl	4,50 €
Coca-cola zéro 33cl	4,50 €
Orangina 33cl	3,50 €
Limonade BIO et LOCALE 33 cl	6,50 €
Perrier 33cl	4,00 €
Sirop 3cl	2,50 €
Tranche citron	0,50 €
Bière sans alcool	5,50 €
Eau de source 50cl	4,50 €
Eau de source 1L	6,50 €
Eau gazeuse 50cl	4,50 €
Eau gazeuse 1L	6,50 €

Apéritifs

Verre de vin du moment 12,5c	6,50 €
Beaume de Venise (VDN) 10cl	7,50 €
Monaco 25c	9,00 €
Panaché 25cl	4,50 €
Bière San Miguel 25cl	4,00 €
Bière Pinte 50cl	8,00 €
Pastis Janot BIO 3cl	3,50 €
Pastis Manguin d'Avignon 3cl	4,50 €
Pastis Bardouin de Provence 3cl	4,50 €
Coupe champagne 10cl	7,50 €
Oli gin Manguin 4cl	7,50 €
Jack Daniel's 4cl	7,00 €
Rhum 4cl	7,00 €
Martini rouge ou blanc 7cl	6,50 €
Kir royal 10cl	8,50 €
Kir 10cl	4,00 €

Digestifs

Poire Williams	7,50 €
Poire Manguin d'Avignon	9,50 €
Farigoule	7,50 €
Marc de Provence	7,50 €
Get 27	6,50 €

Thé ou Café

Thé du moment	3,50 €
Tisane du moment	3,50 €
Café torréfacteur	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Café allongé	3,00 €
Café noisette	3,50 €
Lait	2,00 €

Notre Engagement Eco dynamique
Et notre labélisation éco table

- Réduction au 2/3 de la quantité des déchets jetés (constat sur 12 mois).
- Tri sélectif quotidien des déchets produits.
- Bio-compost des déchets organiques en partenariat avec un poulailler dont vous pourrez de temps en temps retrouver leur gratitude dans vos desserts.
- Limitation au maximum de l'usage de plastique et films non recyclables.
- Nous récoltons nous même les matières premières sauvages locales : Champignons, thym, orties, romarin, « boudougnes », coings, escargots, …
- Nous privilégions les circuits courts et nous efforçons d'êtres respectueux de l'environnement en sélectionnant des producteurs locaux pratiquant une agriculture durable.
- Nous excluons de nos cuisines l'utilisation de produits issus de l'agriculture productiviste, produits colorants, conservateurs.
- Toutes nos viandes sont issues d'élevages français responsables, et lorsque cela est possible BIO.
- Pour obtenir la liste des allergènes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel.